

## LA SÉLECTION SWISS WINE

### ZURICH

CHF/dl

#### Les Blancs

##### 1 Räschling Schwarzenbach Weinbau 2017

7.50

Cépage autochtone du canton de Zurich, largement cultivé au début du siècle dernier et même avant, il a failli disparaître avec la diminution des surfaces viticole au bord du lac de Zurich au profit de villas. Grâce à des producteurs comme la famille Schwarzenbach, celui-ci est reconnu aujourd'hui. Vin aux caractéristiques fines, ressemblant à s'y méprendre au Chasselas. Minéral et frais, avec un beau potentiel de garde. Accompagnera très bien des poissons de lac et rivière, fruits de mer et pâte feuilletée.

##### 2 Eo Blanc Staatskellerei Zürich 2017

8.50

Une élégance généreuse et une complexité fascinante caractérisent ce Chardonnay élevé plusieurs mois en chène Français et Suisse (Chène de Marthalen). Les grappes ont été laissées sur pied jusque tard dans l'automne pour garantir une maturité optimale, et donc une vendange d'excellente qualité. Jaune clair aux reflets dorés. Le bouquet est typiquement Chardonnay avec ses parfums de Williams et Golden Delicious, puis ses notes d'agrumes. L'attaque très élégante est suivie d'arômes fruités marqués, nuances de miel et mélisse. Idéal avec du poisson, feuilleté volaille

##### 3 Riesling Weingut Pircher 2017

8.50

Le riesling est un cépage qui se plaît dans les climats frais. Originaire de la vallée du Rhin, c'est naturellement qu'il s'est implanté au bord de ce fleuve en Suisse au nord du pays. Naturellement acide, le riesling peut produire des vins secs ou sucrés. Le riesling de Urs Pircher bénéficie d'un très bon équilibre entre acide et sucre, c'est un vin exceptionnel avec un très beau potentiel de garde. Le compagnon idéal avec une cuisine du Sud-Est asiatique, des poissons.

#### Le Rosé

##### 4 Federweiss Weingut Pircher Eglisau 2017 Zürich

7.00

De teinte pelure d'oignon claire, ce rosé de saignée attise tout de suite la curiosité du dégustateur. Ses arômes de pêche et de petits fruits rouges sont envoûtants. Une fois dégusté, la minéralité de ce vin, produit sur les flancs des côtes du Rhin, ne peut laisser personne indifférent. Habile compagnon lors d'un apéritif, le Federweiss de Urs Pircher saura tout aussi bien accompagner un plat végétarien ou des fruits de mer.

#### Les Rouges

##### 5 Cholfirst Winzerkeller Strasser 2016

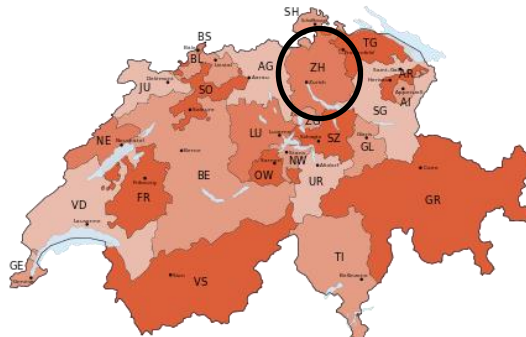
8.50

Pinot noir de grande qualité qui nous vient du Nord du canton de Zurich d'un petit domaine de 6.5 hectares travaillant en biodynamie. Vin « nature » quasiment sans sulfites ajoutés, vin d'une grande densité avec une profondeur impressionnante pour un Pinot. Digeste et ample, le bouquet rappelle les fruits frais, cerises acidulées et aïrelles. Idéal avec de la chasse fine, viande blanches grillées ou rôties

##### 6 Eo Noir Staatskellerei Zürich 2016

9.00

La puissante cuvée EO fait à juste titre la fierté de la Staatskellerei Zürich. Un vin rouge opulent qui doit son caractère et son fruité au cépage Suisse Gamaret. L'apport du Merlot lui confère une texture douce et veloutée. Avant d'être commercialisé dans de belles bouteilles, l'EO est élevé en barriques dans la cave voûtée historique de Rheinau. Compagnon idéal pour des plats de chasse, mais aussi avec des pièces braisées, entrecôte, délicieux également avec des fromages bien faits.



#### L'Apéro Wine & Food

Notre sommelier vous propose de découvrir le **Räschling Schwarzenbach Weinbau 2017** accompagné de verrines pour vous mettre en appétit. (3 verrines au choix et un verre 1dl). **13.00**

#### Nos vins au verre (1dl) de notre région « La Côte » en 3 couleurs

- Blanc : Chasselas « Desbiolles » **5.50**
- Rosé : Rosé de gamay de la Doye les frères Dutruy **5.50**
- Rouge : Pinot noir « Les Fancous » **6.50**



## La Fondue Bacchus

Rumsteck de bœuf rassis sur os  
200g

Bouillon au Gamay de Founex  
Les Frères Dutruy  
et bouquet d'aromates.

Sauces maison :  
mayonnaise, ail, persil, oignons blancs,  
Epices sur table curry et paprika  
Pommes frites\*

**Bœuf : 39.90 CHF**  
(suppl. 9.00 CHF les 100g) (G/L)

**Salade verte d'accompagnement : 6.00 CHF**

G : SANS GLUTEN      V : VEGETARIEN      L : SANS LACTOSE  
« Cher client, chère cliente, sur demande, nos collaborateurs vous donneront  
volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher  
des allergies ou des intolérances. »

Provenance des viandes et poissons :  
Bœuf : Suisse - Cheval : Argentine,

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label "fait maison"

Prise de commande de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00. Prix en francs suisses, TVA et service inclus.



SWISS WINE RESTAURANT  
Arnaud LAFOND Chef de Cuisine

### La formule Terroir

Entrée & plat OU plat & dessert : 42.00 CHF

Menu complet : 52.00 CHF

<b>Entrées</b>	<b>10.50 CHF</b>
Saladine de saison (V/L)	
Marbré de bœuf confit aux petits légumes, (G/L) Sauce tartare acidulée aux câpres et cornichons	
Crème de potimarron, légèreté de pain d'épices et croustillant	
Œuf cuit à 62°C, poêlée de champignons aux herbes fraîches	
Nage de jambon cru et croutons dorés	
Rillettes de truite au citron, sablé aux olives noires et jeunes pousses	
<b>Plats</b>	<b>36.00 CHF</b>
Cuisse de volaille farcie aux champignons des bois, (G/L) Risotto d'épeautre et méli-mélo de légumes	
Pavé de fêra rôti sur peau, huile vierge et cubes de polenta citron noisette	
Joues de cerf braisées dans leur jus, aïelles (L) Garniture chasse	
Risotto crémeux aux légumes confits, (V/G/L) Chips de topinambour, coulis de cresson	
Emincé de veau à la zurichoise, pommes paillasson (G)	
<b>Desserts</b>	<b>12.00 CHF</b>
Planche de fromages de pays	
Buffet de desserts ou choix dans la carte des desserts	
Supplément sorbet arrosé	<b>4.00 CHF</b>

### Le menu du jour

(servi le midi du lundi au vendredi)

Velouté de potiron ou salade du vignoble

\*\*\*

Suggestion du jour

\*\*\*

Fromage OU buffet de desserts OU coupe glacée (2 boules)  
OU sorbet arrosé (supp. 4.00 CHF)

Menu complet : 36.00CHF

Entrée et plat OU plat et dessert : 28.00 CHF

Plat : 21.00 CHF

(servi le soir également)

G : SANS GLUTEN

V : VEGETARIEN

L : SANS LACTOSE

« Cher client, chère cliente, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. »

Provenance des viandes et poissons :

Bœuf/veau/agneau/volaille : Suisse, France - Cerf : Union Européenne  
Perche : Irlande - Saumon : Norvège - Fera : Suisse - Truite/Huitre : France  
Thon : Sri Lanka - St Jacques : Atlantique Nord-Ouest

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label "fait maison"

Prise de commande de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00. Prix en francs suisses, TVA et service inclus.



**261**  
SUR VIN  
SWISS WINE RESTAURANT  
Arnaud LAFOND Chef de Cuisine

CHF

**La carte**

**Entrées**

Tartare de thon albacore au gingembre et citron vert (L)	20.50
Bouquet de mesclun, pain aux algues maison	
Huitre « fine de claire » n°3 P. Poget vinaigre échalote beurre ½ sel (l'unité)	3.20
Terrine de foie gras « maison », chutney pomme poire (G/L)	22.00
Réduction de vin rouge épicé	
Panna cotta d'Etivaz, tombée de champignons, chips de lard croustillantes (G)	14.90
Salade d'hiver au magret de canard fumé et foie gras (G/L)	18.50
<b>Tartare de bœuf au parmesan (G)</b>	<b>16.50</b>

**Plats**

<b>Tartare de bœuf au parmesan, pommes frites* (G)</b>	<b>36.00</b>
Swiss-burger au lard grillé, oignons frits et fromage suisse	25.00
<b>Faux-filet de bœuf rassis 220gr, beurre café de Paris, (G)</b>	<b>44.00</b>
<b>Pommes frites*</b>	
Onglet de veau grillé, jus corsé, (G)	34.00
Pommes paillason et légumes du moment	
Souris d'agneau braisée aux épices (G)	39.00
Mousseline de panais infusée à la vanille, légumes confits	
<b>Filets de perches frais d'Irlande dorés, émulsion de beurre au citron vert (G)</b>	<b>38.00</b>
<b>Pommes frites* et épinards frais</b>	
Noix de saint-Jacques rôties,	37.00
Risotto crémeux et espuma d'homardine, huile de pépins fumés	
Penne	
Aux champignons des bois et crème fraîche	21.00
Sauce bolognaise	22.00
Sauce Tomate (V)	19.00

G : SANS GLUTEN

V : VEGETARIEN

L : SANS LACTOSE

« Cher client, chère cliente, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. »

**Les planchettes à découvrir**

Viande séchée de cerf	19.50	Charcuterie & Fromages	24.00
Fromages suisses	12.00		
Charcuterie (viande séchée de cerf, jambon cru de marccassin, lard sec du Valais, saucisson de cheval)			22.00

**Les gastronomes en culottes courtes**

Nuggets* de poulet, pommes frites*	12.00
Filets de perches au beurre citronné, pommes frites*	16.00
Hamburger maison junior, pommes frites*	12.00
Penne à la napolitaine	9.00

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label "fait maison"

Prise de commande de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00. Prix en francs suisses, TVA et service inclus.

CHF

### Les desserts

Buffet de desserts et de gourmandises sucrées	12.00
Cygne du Léman glacé à la lie de vin de Lavaux, Golden et raisins macérés (2 boules de glace à la lie de vin de Lavaux, crème fouettée sauce caramel et meringue)	12.00
Coupe Danemark (3 boules de glace vanille*, crème fouettée, chocolat chaud)	12.00
Coupe Saint Hubert (3 boules de crème glacée à la noix, crème fouettée, caramel)	12.00
Sorbets et glaces, parfums à choix (la boule) <u>Artisanal</u> : Glace à la lie de vin de Lavaux, crème glacée à l'érable, Glace vanille, et 2 sorbets « fait maison ». <u>Glace*</u> : caramel, pistache, chocolat, fraise, moka, noix. <u>Sorbet*</u> : framboise, citron vert, abricot, cassis, pomme, poire.	3.50
Glaces et Sorbets arrosés (2 boules) <u>Vaudois</u> : glace à la lie de vin de Lavaux et eau de vie de raisins <u>Valaisan*</u> : sorbet abricot et abricotine <u>Canadien</u> : crème glacée à l'érable et sortilège <u>Williamine*</u> : sorbet poire et williamine <u>Colonel*</u> : sorbet citron et vodka <u>Calvados*</u> : sorbet pomme et calvados <u>Général*</u> : glace vanille et whisky	16.00

« Cher client, chère cliente, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. »

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label "fait maison"



**"Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label "fait maison" établi par la fédération romande des consommateurs (FRC), Gastro suisse, la semaine du goût et Slow Food.**